

AMASADORA BATIDORA MEZCLADORA PLANETARIA 10 LITROS B10B

937,00€ El precio original era: 937,00€. **655,90€** El precio actual es: 655,90€. + IVA



Amasadora planetaria profesional compuesta de materiales de calidad, alta durabilidad, fácil manejo y gran eficiencia. Fabricada en acero inoxidable.

- Amasadora batidora mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (como pasteles, bizcocho, etc.), claras (tipo soufflé, merengue...), salsas (como mayonesa, etc.). Sirve también para mezclar líquidos.
- Esta amasadora viene equipada de serie con un caldero inoxidable y tres accesorios diferentes que permiten mezclar distintos tipos de masas.
- Acabado profesional, fácil manejo y alta eficiencia.
- Todos los componentes separables del equipo son de acero inoxidable y están preparados para entrar en contacto con alimentos.
- Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero.
- Parrilla protectora de seguridad.
- Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.
- Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo.
- Motor con microinterruptor de seguridad.
- Equipados con 3 velocidades.
- Sistema planetario de doble giro. Un giro rotatorio y orbital evitando que la masa quede pegada a las paredes del caldero.
- Rejilla protectora por donde se pueden añadir más ingredientes durante el proceso de mezcla sin tener que apagar la máquina.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

Datos Técnicos

- Capacidad Caldero: 10 litros
- Diámetro Caldero: 245x255 (ØxH) mm
- Velocidades: 90/160/300 rpm
- Tensión: 230 V
- Potencia: 370 W
- Peso: 47 kg
- Dimensiones: 340x440x650 (AxFxH) mm

SKU: B10B

Categories: Amasadoras y Batidoras